Coruba Vintage 2000 Pedro Ximenez

ArtNr.:	11427
Preis:	139,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	50,0 %
Destillerie:	Coruba Rum
Land:	Jamaika
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Dieser Rum aus der Compagnie Rhumiere de Bàle reifte zunächst in Eichenfässern auf Jamaika und erhielt danach sein endgültiges Finish in Basel, in einem ausgesuchten Pedro Ximénez Sherry Fass von Gonzalez Byass.

Farbe: Golden.

Duft: Fruchtig und würzig.

Geschmack: Nach trockenen Früchten und Rosinen, mit einem Beiklang von Pfeffer und Holznoten.

Nachklang: Eine gewisse Schärfe und reicher Körper.

Fazit: Sein elegantes Finish im Pedro-Ximenez-Sherryfass und seine Cask Strength machen ihn zu einem bleibenden Trinkerlebnis.

Destillerie Info

Coruba Rum

Ein reiselustiger Kaufmann aus der Schweiz landete vor langer Zeit auf Jamaika und fand dort seine

Liebe zum Rum. Nicht nur, dass er dort Zuckerrohr anbaute und daraus Rum brannte – nein, er führte ihn auch zuhause in Basel ein und gründete seine eigene „Compagnie Rhumerie de Bale“, kurz „Coruba“. Seit 1962 wird Coruba Rum heute von Wray & Nephews in Jamaika hergestellt, aber geblendet und abgefüllt wird immer noch in Basel. Traditionell wie in Jamaika üblich sowohl im Pot-Still, als auch im Colomn-Still destilliert reift er mindestens zwei Jahre in Eichenfässern bevor er im Solera-Verfahren, also durch stetiges Verblenden der Fässer vermählt wird.